



(19) RU (11) 2 065 280 (13) С1  
(51) МПК<sup>6</sup> А 23 L 2/00

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21), (22) Заявка: 94005748/13, 15.02.1994

(46) Дата публикации: 20.08.1996

(56) Ссылки: Авторское свидетельство СССР N  
644452, кл. А 23 L 2/00, 1979.

(71) Заявитель:  
Научно-исследовательский институт  
фармакологии Томского научного центра РАМН

(72) Изобретатель: Гольдберг Е.Д.,  
Дыгай А.М., Суслов Н.И., Конных Н.А.

(73) Патентообладатель:  
Научно-исследовательский институт  
фармакологии Томского научного центра РАМН

(54) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ГАЗИРОВАННОГО ТОНИЗИРУЮЩЕГО  
НАПИТКА "ПАНТА-УЛЬТРА"

(57) Реферат:

Использование: композиция ингредиентов  
для безалкогольного газированного  
тонизирующего напитка "Панта-Ультра" в  
пищевой промышленности. Сущность  
изобретения: композиция ингредиентов  
содержит лимонную кислоту 7-9 кг, сахар  
900-1100 кг, углекислоту 39-44 кг, колер

80-85 кг, корень лакрицы 1-2 кг, орех  
кедровый 6-10 кг, гвоздику пищевую 0,2-0,3  
кг, почки сосны 0,5-1,5 кг, лист смородины  
черной 0,2-0,3 кг, масло пихтовое 0,01-0,02  
кг, настой цитрусовых 19-23%, экстракт  
родиолы розовой 2-3%, пантокрин 19-23%,  
воду - остальное.

R  
U  
2  
0  
6  
5  
2  
8  
0  
C  
1

R  
U  
2  
0  
6  
5  
2  
8  
0  
C  
1



(19) RU (11) 2 065 280 (13) C1  
(51) Int. Cl. 6 A 23 L 2/00

RUSSIAN AGENCY  
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: 94005748/13, 15.02.1994

(46) Date of publication: 20.08.1996

(71) Applicant:  
Nauchno-issledovatel'skij institut  
farmakologii Tomskogo nauchnogo tsentra RAMN

(72) Inventor: Gol'dberg E.D.,  
Dygaj A.M., Suslov N.I., Konnykh N.A.

(73) Proprietor:  
Nauchno-issledovatel'skij institut  
farmakologii Tomskogo nauchnogo tsentra RAMN

(54) COMPONENT COMPOSITION FOR NONALCOHOLIC CARBONATED TONIC BEVERAGE

(57) Abstract:

FIELD: food industry. SUBSTANCE:  
composition has, kg: citric acid 7-9; sugar  
900-1100; carbon dioxide 39-44; color 80-85;  
licorice roots 1-2; cedar nuts 6-10; food

clove 0.2-0.3; pine buds 0.5-1.5; black  
currant leaves 0.2-0.3; fir oil 0.01-0.02;  
citrus infusion 19-23%; rosewort extract  
2-3%; pantocrin 19-23%, and water - the  
rest. EFFECT: enhanced quality of beverage.

RU  
2 0 6 5 2 8 0  
C 1

R U 2 0 6 5 2 8 0 C 1

R  
U  
2  
0  
6  
5  
2  
8  
0  
C  
1

C 1  
0 8 0 5 2 0 6 2

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству безалкогольных напитков.

Известна композиция для безалкогольного напитка "Ала-Тай" (А. С. N 644452, МКИ A 23 L 2/00), содержащая сахар, лимонную кислоту, яблочный сок, спиртовой настой кураги, хвойный экстракт, колер, углекислоту, воду.

Недостатком данной композиции является недостаточная пищевая ценность.

Целью изобретения является расширение ассортимента безалкогольных газированных тонизирующих напитков, повышение биологической ценности и улучшение органолептических свойств.

Поставленная цель достигается тем, что композиция ингредиентов для безалкогольного напитка, содержащая лимонную кислоту, сахар, углекислоту, колер, дополнительно содержит настой цитрусовый, корень лакрицы, экстракт родиолы розовой, орех кедровый, гвоздику пищевую, почки сосны, масло пихтовое, лист смородины черной, пантокрин, воду при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

Лимонная кислота 7-9  
Сахар 900-1100  
Углекислота 39-44  
Колер 80-85  
Корень лакрицы 1-2  
Орех кедровый 6-10  
Гвоздика пищевая 0,2-0,3  
Почки сосны 0,5-1,5  
Лист смородины черной 0,2-0,3  
Масло пихтовое 0,01-0,02  
л/1000 дал:

Настой цитрусовый 19-23  
Экстракт родиолы розовой 2-3  
Пантокрин 19-23  
Вода Остальное

Отличие предлагаемого изобретения от известного заключается в том, что композиция ингредиентов для безалкогольного напитка дополнительно содержит настой цитрусовый, корень лакрицы, экстракт родиолы розовой, орех кедровый, гвоздику пищевую, почки сосны, масло пихтовое, лист смородины черной, пантокрин, воду при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

Лимонная кислота 7-9  
Сахар 900-1100  
Углекислота 39-44  
Колер 80-85  
Корень лакрицы 1-2  
Орех кедровый 6-10  
Гвоздика пищевая 0,2-0,3  
Почки сосны 0,5-1,5  
Лист смородины черной 0,2-0,3  
Масло пихтовое 0,01-0,02  
л/1000 дал:

Настой цитрусовый 19-23  
Экстракт родиолы розовой 2-3  
Пантокрин 19-23  
Вода Остальное

Сравнение заявляемого технического решения с известным показывает, что впервые предложена композиция ингредиентов для безалкогольного напитка, позволяющая повысить биологическую ценность, улучшить органолептические свойства, а также расширить ассортимент тонизирующих напитков.

С учетом изложенного, следует считать заявляющее решение соответствующим

критерию "существенные отличия".

Технология приготовления напитка "Панта-Ультра" включает следующие стадии:

приготовление сахарного сиропа;

приготовление настоя ореха кедрового;

приготовление настоя лакричного корня, пихтового масла, почек сосны, листа смородины черной, гвоздики пищевой (ароматические растения);

приготовление купажного сиропа.

Сахарный сироп готовят горячим способом по следующим операциям: растворяют 1023 кг сахара в воде, кипятят, фильтруют и охлаждают сироп. Готовность сиропа определяют по концентрации в нем сахара 65%

Берут 8 кг ореха кедрового, заливают 50% водно-спиртовой жидкостью в количестве 46 литров, выдерживают в темном помещении при комнатной температуре 14 дней, готовый настой в объеме 41 л сливают и фильтруют.

Берут 1,5 кг лакричного корня, 0,015 кг пихтового масла, 1 кг почек сосны, 0,25 кг листа смородины черной, 0,25 кг гвоздики и заливают 23 л 50% водно-спиртовой жидкостью, настаивают при комнатной температуре 15 дней.

Купажный сироп готовят холодным способом в следующей последовательности: 8 кг лимонной кислоты растворяют в виде и фильтруют, добавляют 41 л настоя ореха кедрового, сахарный сироп, 21 л раствора ароматических растений и лакричного корня, 2,5 л экстракта родиолы розовой, 21 л пантокрина, 21 л цитрусового настоя, все компоненты перемешивают, доводят водой питьевой до 10000 л.

Напиток приготавливают двумя способами:

1) внесением в бутылку дозы купажного сиропа с последующим разбавлением насыщенной двуокисью углерода в воде;

2) смещением охлажденных деаэрированной воды и купажного сиропа в соотношении 4:1 с последующим насыщением смеси двуокисью углерода и розливом в бутылке.

Предлагаемый напиток представляет собой темно-коричневую прозрачную жидкость без осадка и посторонних взвешенных частиц, имеет вкус кедрового ореха и сложный аромат тайги.

### Формула изобретения:

Композиция ингредиентов для безалкогольного газированного тонизирующего напитка, содержащая лимонную кислоту, сахар, углекислоту, колер и воду, отличающаяся тем, что она содержит настой цитрусовых, корень лакрицы, экстракт родиолы розовой, орех кедровый, гвоздику пищевую, почки сосны, масло пихтовое, лист смородины черной и пантокрин при следующем соотношении ингредиентов, кг /1000 готового продукта:

Лимонная кислота 7 9

Сахар 900 1100

Углекислота 39 44

Колер 80 85

Корень лакрицы 1 2

Орех кедровый 6 10

Гвоздика пищевая 0,2 0,3

Почки сосны 0,5 1,5

Лист смородины черной 0,2 0,3

Масло пихтовое 0,01 0,02,

а также,

Настой цитрусовых 19 23  
Экстракт родиолы розовой 2 3

Пантокрин 19 23  
Вода Остальное

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

R U 2 0 6 5 2 8 0 C 1

R U 2 0 6 5 2 8 0 C 1